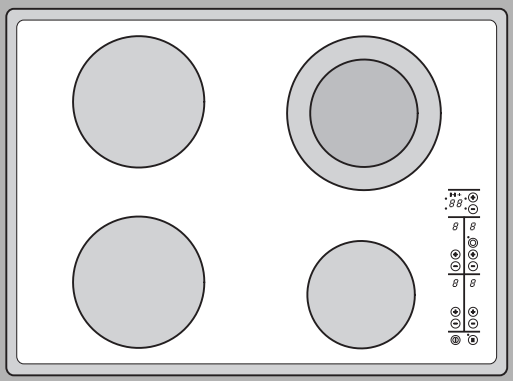
Bauknecht

Champ de cuisson en vitrocéramique

EDUR 6640 in / EDFX 6740 in



Mode d'emploi

Chère cliente, cher client Bauknecht
Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.
Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

- ▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
  - – Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée.
- ■ Indication pour une énumération.

Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	N° de modèle
EDUR 6640 in	412
EDFX 6740 in	499

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

© Bauknecht SA, CH-5600 Lenzburg, 2008

Table des matières

Consignes de sécurité **5**
Avant la première mise en service 5
Utilisation conforme à l'usage prévu 6
Si vous avez des enfants 6
Utilisation 7

Votre appareil **9**
Description de l'appareil 9
Structure 10
Eléments de commande et d'affichage 11
Répartition des zones de cuisson 12

Réglages utilisateur **13**
Sécurité enfants 13
Signal acoustique 14

Utilisation **15**
Enclencher ou déclencher le circuit externe 17
Départ rapide automatique 18
Durée de fonctionnement 19
Minuterie 21
Ustensiles de cuisson 22

Fonctions de sécurité **23**
Arrêt de sécurité automatique 23
Protection contre la surchauffe 23
Surveillance du panneau de commande 24
Après une interruption de courant 24

Entretien et maintenance **25**
Nettoyage 25

Comment éliminer soi-même des pannes **27**
Que faire lorsque 27

Caractéristiques techniques **30**

Elimination **31**

Index **32**

Service après-vente et garantie **34**
Appeler le service après-vente 34
Adresses du service après-vente 34
Chère cliente, cher client 35

Brèves instructions **36**

Consignes de sécurité

L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1:

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Avant la première mise en service

- L'appareil ne peut être installé et raccordé au secteur que conformément aux directives de la notice d'installation séparée. Faites exécuter les travaux nécessaires par un électricien/installateur agrée.
- Eliminez les matériaux d'emballage conformément aux prescriptions locales.
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments pour les besoins d'un foyer. S'il est utilisé à d'autres fins ou de façon inadéquate, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts éventuels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer une pièce.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre 'Service après-vente'. En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Conservez soigneusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter à tout moment. Remettez ce mode d'emploi avec l'appareil si vous vendez ou donnez celui-ci à des tiers. Son nouveau propriétaire pourra alors s'informer de l'utilisation correcte de l'appareil et des consignes qui s'y rapportent.

Si vous avez des enfants

- Les emballages (p. ex. films en plastique, polystyrène expansé) peuvent présenter un danger pour les enfants! Risque d'étouffement! Placez-les hors de leur portée.
- L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes ayant pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants n'ont pas conscience des risques que peut comporter l'utilisation de l'appareil. Veillez à ce que les enfants ne restent pas sans surveillance et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif de sécurité enfants peut être installé sur la cuisinière. Le BFA (Bureau de Prévention des Accidents) à Berne peut vous renseigner à ce sujet.
- Utilisez la sécurité enfants.

Utilisation

- Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.
- Si vous constatez des dommages visibles sur l'appareil, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès que vous découvrez une anomalie de fonctionnement ou que des fissures apparaissent à la surface du fait d'effets mécaniques extrêmes, l'appareil doit être débranché du réseau électrique.
- Si le cordon de branchement de l'appareil est détérioré, il devra être remplacé par le service après-vente.
- Lorsque des éléments électroniques tombent en panne, vous ne pouvez pas dans certains cas déclencher l'appareil via le panneau de commande. Dévissez les fusibles ou déclenchez le coupe-circuit automatique.
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les zones de cuisson chaudes et les récipients de cuisson. L'isolation électrique pourrait être endommagée.

Attention aux risques de brûlure et d'incendie!

- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Tenez éloignés de la surface les objets en métal ou à éléments métalliques, tels que les couverts, le papier aluminium, le papier cadeau.
- Une fois déclenchée, la surface chauffée reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement pour retrouver une température ambiante. Attendez suffisamment avant de procéder par exemple au nettoyage.
- Si de la fumée ou un incendie se produit pendant le fonctionnement, disjonctez l'installation de votre habitation.
- Surveillez l'appareil durant la friture. La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement! N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez le feu avec une serviette mouillée et maintenez portes et fenêtres fermées.
- Tenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.

Voici comment vous éviterez des dommages à l'appareil

La surface résiste à la chaleur (jusqu'à 650 °C) ainsi qu'aux fluctuations de température et, jusqu'à une certaine limite, reste insensible aux chocs et aux éraflures. Respectez cependant les indications suivantes afin d'éviter des dégâts.

- Déclenchez l'appareil en cas de surchauffe et laissez-le refroidir complètement. Ne versez en aucun cas de l'eau froide!
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Un choc, comme la chute d'une salière, peut endommager la surface. Il faut donc éviter de ranger ce genre d'objets au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil enclenché un certain temps sans récipients de cuisson ou avec des récipients vides.
- Assurez-vous avant chaque utilisation que le fond du récipient et la surface des zones de cuisson sont propres et secs.
- Veillez à toujours soulever les récipients de cuisson et à ne jamais les tirer, afin d'éviter de rayer la surface ou de gratter le décor.
- Ne laissez pas de récipients de cuisson chauds sur le cadre.
- Ne préparez pas les légumes et fruits sur la surface (peler, couper etc.). Des fines particules de saleté ou des objets durs peuvent endommager la surface de l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil, en particulier des matériaux inflammables, des emballages en carton ou en matière plastique.
- Les objets en étain, zinc, aluminium (même les feuilles d'aluminium ou les petites cafetières à espresso en aluminium) peuvent fondre et provoquer des dégâts.
- Veillez à ce qu'aucun mets ou jus contenant du sucre ne tombe sur les zones de cuisson chaudes. La surface peut être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, enlevez-les immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un grattoir.
- Evitez les débordements.
- Lors du nettoyage, assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'utilisez que des chiffons légèrement humides. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil peut y causer des dommages!

Votre appareil

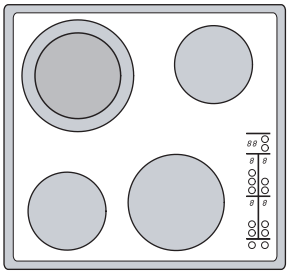
Description de l'appareil

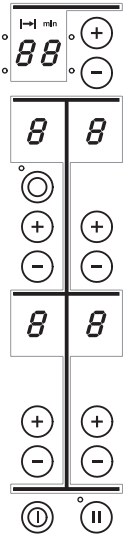
- Départ rapide automatique
- Panneau de commande avec unité de commande et d'affichage séparée pour chaque zone de cuisson
- Réglage électronique de la puissance avec 9 niveaux
- Durée de fonctionnement
- Minuterie
- Arrêt de sécurité automatique
- Pause de cuisson
- Sécurité enfants
- Signal acoustique
- Marquage des différentes zones de cuisson

Structure

EDUR 6640 in

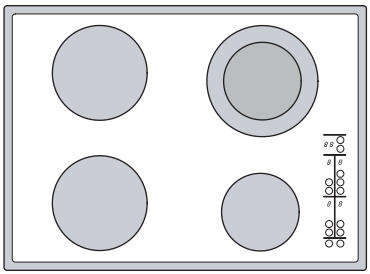
- Une zone de cuisson simple ø 180 mm
- Deux zones de cuisson simples ø 140 mm
- Une zone de cuisson à deux circuits ø 210/175 mm

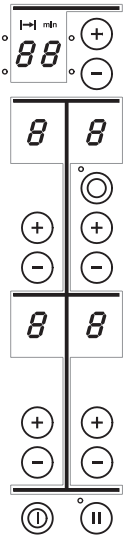




EDFX 6740 in

- Deux zones de cuisson simples ø 180 mm
- Une zone de cuisson simple ø 140 mm
- Une zone de cuisson à deux circuits ø 210/140 mm





Eléments de commande et d'affichage

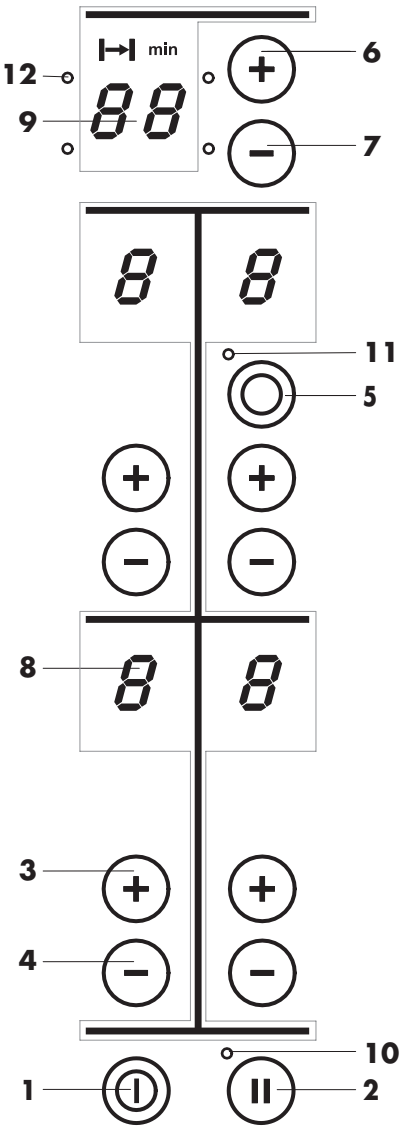
Touches

1 Appareil EN / HORS
2 Pause de cuisson EN / HORS
3 Augmentation de la puissance
4 Réduction de la puissance
5 Circuit de chauffe externe*
6 Augmentation de la durée de fonctionnement
7 Réduction de la durée de fonctionnement

Affichages

8 Niveau de puissance de la zone de cuisson
9 Durée de fonctionnement / Minuterie
10 Pause de cuisson
11 Circuit de chauffe externe*
12 Affectation des zones de cuisson

*En fonction du modèle



Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant H reste allumé après le déclenchement.

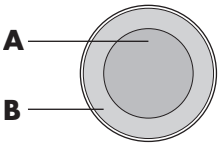
Afin d'économiser de l'énergie, éteindre la zone de cuisson en temps voulu avant le terme de la cuisson (utilisez la chaleur résiduelle).

Répartition des zones de cuisson

Choisissez une zone de cuisson dont le diamètre corresponde autant que possible au diamètre externe du fond du récipient. Vous évitez de la sorte une perte d'énergie et une éventuelle surchauffe. Des aliments ayant éventuellement débordé attacheront moins.

Zone de cuisson à deux circuits

Chauffage au choix de la zone de cuisson intérieure **A** ou de la zone de cuisson complète **A** et **B**.



Réglages utilisateur

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire.

Enclencher la sécurité enfants

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche ⏻.
  - – Sur tous les affichages des niveaux de puissance, 0 clignote.
- ▶ Maintenez enfoncée la touche ⏸ et maintenez également enfoncée la touche ⏻ pendant environ 1½ seconde.
  - – Un signal acoustique retentit.
  - – Tous les affichages des niveaux de puissance indiquent – pendant 10 secondes.

Commande avec la sécurité enfants enclenchée

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche ⏻.
  - – Tous les affichages des niveaux de puissance indiquent – pendant 10 secondes.
- ▶ Alors que la sécurité enfants est activée, maintenez enfoncée la touche ⏸ et effleurez les touches ⊕ et ⊖ d'une zone de cuisson quelconque ou de la minuterie.
  - – La sécurité enfants est débloquée. Vous pouvez poursuivre l'utilisation comme à l'accoutumée.
  - – 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants se réactive automatiquement.

Déclencher la sécurité enfants

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche ⏻.
- ▶ Maintenez simultanément enfoncées les touches ⏻ et ⏸ pendant environ 1½ seconde.
  - – Un double signal acoustique retentit.
  - – Sur tous les affichages des niveaux de puissance, 0 clignote pendant 10 secondes.

Signal acoustique

Lors de l'effleurement d'une touche, un signal acoustique retentit en guise de confirmation (réglage usine). Ce signal acoustique peut être déclenché.

Déclencher

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche ⏻.
- ▶ Maintenez enfoncée la touche ⏸ pendant env. 3 secondes.
  - – Un double signal acoustique retentit en guise de validation.

Enclencher

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche ⏻.
- ▶ Maintenez enfoncée la touche ⏸ pendant env. 3 secondes.
  - – Un signal acoustique retentit en guise de validation.

Au déclenchement de l'appareil, le dernier réglage est conservé.
Avec la sécurité enfants activée, le signal acoustique ne peut être enclenché ou déclenché.

Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson. En état declenché, tous les affichages sont sombres (mode stand-by), excepté l'indication de chaleur résiduelle H, lorsqu'une zone de cuisson est encore chaude.

Enclencher une zone de cuisson

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche ⏻.
  - – Sur tous les affichages des niveaux de puissance, 0 clignote.
- ▶ Dans les 10 secondes suivantes, enclenchez la zone de cuisson souhaitée ou la minuterie.
  - – Si aucune touche n'est effleurée durant ces 10 secondes, l'appareil se déclenche à nouveau pour des raisons de sécurité.

Régler le niveau de puissance

- ▶ Effleurez une fois la touche ⊕ de la zone de cuisson souhaitée.
  - – La zone de cuisson s'enclenche au niveau 9.

Ou

- ▶ Effleurez une fois la touche ⊖ de la zone de cuisson souhaitée.
  - – La zone de cuisson s'enclenche au niveau 3.
- ▶ Tout autre effleurement de la touche ⊕ ou ⊖ modifie le niveau de puissance choisi au début.
  - – Une pression continue modifie la puissance par paliers.
  - – Le niveau sélectionné est visible sur l'affichage.

Déclencher une zone de cuisson

► Effleurez la touche ⊖ autant de fois jusqu'à ce que l'affichage indique 0.

Si aucune autre entrée n'est donnée et si les autres zones de cuisson sont déclenchées, l'appareil se déclenche après 10 secondes.

Déclencher l'appareil

► Effleurez la touche ⏻.

Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson au niveau de puissance 1 pour une durée maximum de 10 minutes. Après une pause, la cuisson peut être poursuivie avec les réglages sélectionnés.

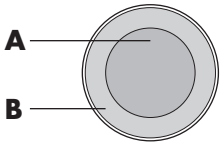
► Effleurez la touche ⏸.
- Le point lumineux de la touche ⏸ clignote.
- Le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée passe à 1.
- La durée de fonctionnement ou la minuterie continue à fonctionner.
- Toutes les touches à l'exception de ⏻ et ⏸ sont inopérantes.

Si la pause de cuisson n'est pas interrompue dans les 10 minutes, l'appareil se déclenche automatiquement.

► Effleurez à nouveau la touche ⏸ pour reprendre la cuisson.
- Les zones de cuisson sont réenclenchées avec les réglages sélectionnés.

Enclencher ou déclencher le circuit externe

Lors de l'enclenchement de la zone de cuisson à deux circuits, le circuit de chauffe interne **A** et le circuit de chauffe externe **B** sont enclenchés. Le circuit de chauffe externe est indiqué par un point près de la touche ◎.



- ▶ Pour déclencher le circuit de chauffe externe, effleurez la touche ◎.

Le circuit de chauffe externe peut être réenclenché de la même manière.

Départ rapide automatique

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant toute la durée du départ rapide automatique. Les petites quantités d'aliments chauffent très vite!

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative départ rapide automatique. Cette fonction permet, une fois une zone de cuisson enclenchée, que celle-ci fonctionne à pleine puissance pendant un certain temps (voir tableau), puis revienne automatiquement au niveau de puissance sélectionné.

La fonction départ rapide automatique doit être à nouveau activée à chaque enclenchement d'une zone de cuisson.

Enclencher

- Vous travaillez au niveau de puissance 9 et activez le départ automatique avec la touche ⊕.
  - L'affichage indique alors A et 9 en alternance.

En l'espace de 10 secondes, vous pouvez régler un niveau de cuisson progressive.

- Effleurez la touche ⊖ autant de fois jusqu'à atteindre le niveau souhaité, p. ex. 3.
  - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique A et 3 en alternance.
  - Après écoulement du temps, la puissance est réduite au niveau de cuisson progressive sélectionné.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en minutes	1	3	4¾	6½	8½	2½	3½	4½

Si un degré de cuisson progressive plus puissant est à nouveau sélectionné, la nouvelle durée est automatiquement valable.

Déclencher avant terme

- Effleurez la touche ⊖.

Durée de fonctionnement

Surveillez l'aliment pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher et de prendre feu.

Cette fonction permet de déclencher une zone de cuisson automatiquement après une durée sélectionnée (1 à 99 minutes). Cette fonction peut être utilisée pour toutes les zones de cuisson mais pas simultanément.

Enclencher

La zone de cuisson souhaitée doit être en marche.

- ▶ Effleurez une fois la touche ⊕ de la durée de fonctionnement.
  - – L'affichage indique 01.
  - – Les quatre points lumineux de l'affectation de zone de cuisson clignotent.

Ou

- ▶ Effleurez une fois la touche ⊖ de la durée de fonctionnement.L
  - – L'affichage indique 99.
  - – Les quatre points lumineux de l'affectation de zone de cuisson clignotent.
- ▶ Réglez la durée de fonctionnement souhaitée en continuant d'effleurer la touche ⊕ ou ⊖.
  - – Une pression continue modifie la durée par paliers.

Tant que les points lumineux clignotent, la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson peut être affectée.

- ▶ Effleurez la touche ⊕ ou ⊖ de la zone de cuisson souhaitée.
  - – Le niveau de puissance réglé ne s'en trouve pas modifié.
  - – Le point lumineux s'allume sur l'affichage correspondant.
  - – Le niveau de puissance et la durée de fonctionnement peuvent être modifiés ultérieurement.

Après écoulement de la durée sélectionnée, la zone de cuisson affectée se déclenche.

- – Sur l'affichage, 00 clignote et un signal acoustique retentit pendant 1 minute.
- ▶ Déclenchez le signal acoustique en effleurant une touche quelconque.

Déclencher la zone de cuisson avant terme

- ▶ Effleurez la touche ⊖ de la zone de cuisson souhaitée autant de fois jusqu'à ce que l'affichage indique 0.
  - – La durée de fonctionnement est effacée.
  - – Si aucune autre zone de cuisson n'est active, l'appareil se déclenche après 10 secondes.

Déclencher la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurez la touche ⊖ de la durée de fonctionnement autant de fois jusqu'à ce que l'affichage indique 00.

Ou

- ▶ Effleurez simultanément les touches ⊕ et ⊖ jusqu'à ce que l'affichage indique 00.
  - – La zone de cuisson en question reste enclenchée.

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier èlectrique (1–99 minutes). Les points suivants doivent alors être respectés.

- L'appareil doit être enclenché.
- Les zones de cuisson peuvent être enclenchées, aucune durée de fonctionnement ne doit cependant être réglée.

▶ Effleurez une fois la touche ⊕ de la durée de fonctionnement.
  – L'affichage indique 01.
  – Les quatre points lumineux de l'affectation de zone de cuisson clignotent.

Ou

▶ Effleurez une fois la touche ⊖ de la durée de fonctionnement.
  – L'affichage indique 99.
  – Les quatre points lumineux de l'attribution de zone de cuisson clignotent.

▶ Réglez la durée souhaitée en continuant d'effleurer la touche ⊕ ou ⊖.
  – Une pression continue modifie la durée par paliers.
  – La minuterie démarre dès que les points lumineux ne clignotent plus.

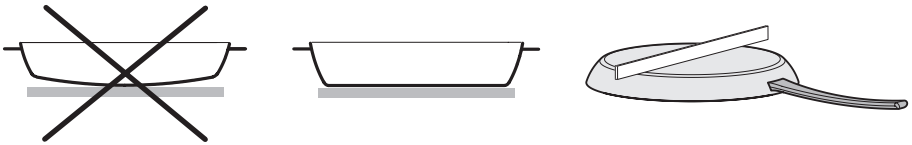
Après écoulement de la durée sélectionnée, un signal acoustique retentit pendant 1 minute et 00 clignote sur l'affichage.

▶ Déclenchez le signal acoustique en effleurant une touche quelconque.

Ustensiles de cuisson

Le fond des récipients ne doit présenter aucune rainure saillante et aucun bord à arête vive. Les ustensiles de cuisson en fonte ne pourront être utilisés que s'ils ont un fond lisse.

- Les champs de cuisson vitrocéramiques exigent l'utilisation de récipients avec fond indéformable.
- Le fond des récipients doit être en acier inoxydable. Le fond des récipients en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risque de laisser des traces de frottement difficiles à enlever.
- Lorsqu'il est chaud, le fond des récipients doit être à plat sur la zone de cuisson.



- Le fond des poêles et des casseroles doit être aussi grand que la zone de cuisson. L'utilisation de poêles trop grandes entraîne un réchauffement inhomogène du fond de la poêle, ce qui peut conduire à un endommagement.
- Les récipients en verre ou en céramique conduisent mal la chaleur et devraient pour cette raison être évités.
- Le fond des récipients doit être sec sous peine de quoi un film de vapeur peut se former sous l'effet de la chaleur. Ce film de vapeur diminue la transmission de chaleur et peut conduire à une surchauffe de la zone de cuisson.

► Posez les récipients de cuisson exactement sur les repères des zones de cuisson.

Fonctions de sécurité

Arrêt de sécurité automatique

L'appareil est, pour des raisons de sécurité, équipé d'une surveillance temporelle de toutes les zones de cuisson. Elle éteint la zone de cuisson, en fonction de la puissance réglée, une fois la durée ci-après écoulée.

Niveau de puissance	Durée en heures
1–2	6
3–4	5
5	4
6–9	1½

– Si la zone de cuisson a été éteinte du fait de l'arrêt de sécurité, l'affichage correspondant clignote indiquant alternativement H et 0.

La zone de cuisson peut être à nouveau enclenchée selon le mode habituel.

Protection contre la surchauffe

Ne pas placer d'ustensile de cuisson chaud sur le panneau de commande.

Le panneau de commande est doté d'un capteur qui réagit en cas de température trop élevée. Lorsque ce capteur intervient, les zones de cuisson de droite sont éteintes automatiquement.

– H clignote sur l'afficheur.

Les zones de cuisson ne pourront être utilisées de nouveau que lorsque le panneau de commande se sera refroidi.

Surveillance du panneau de commande

Lorsqu'une touche est actionnée pendant plus de 5 secondes (p. ex. parce qu'un objet s'y trouve ou qu'un aliment s'est déversé dessus), la zone de cuisson concernée se déclenche automatiquement.

– Un signal acoustique prolongé retentit.
– E clignote sur l'affichage concerné.

▶ Retirez l'objet, l'aliment déversé etc.

L'appareil peut alors être remis en service.

Après une interruption de courant

Après une interruption de courant, U0 clignote sur l'affichage.

▶ Effleurez une touche quelconque pour la validation.
  – La sécurité enfants n'est plus activée.
  – Le signal acoustique est enclenché.

Entretien et maintenance

Avant le nettoyage, laissez d'abord refroidir l'appareil.

Nettoyage

Veillez, durant et après le nettoyage, à ce qu'aucune zone de cuisson ne soit enclenchée par inadvertance.

Nettoyez à temps la surface afin de vous épargner l'élimination laborieuse de taches tenaces par la suite.

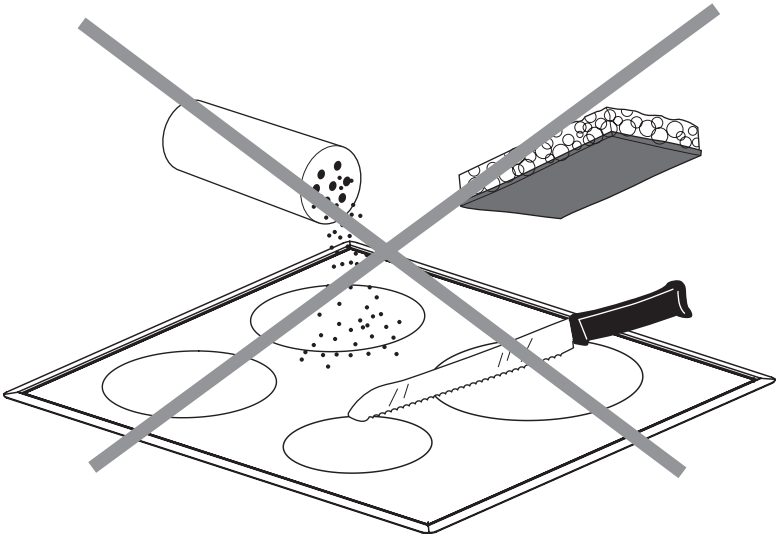
- Pour le nettoyage, n'utilisez qu'un chiffon doux ou une éponge, de l'eau et un produit nettoyant ou protecteur approprié. L'utilisation de produits protecteurs est recommandée. Veuillez respecter les instructions du fabricant du produit nettoyant.

N'utilisez en aucun cas un produit de nettoyage abrasif, une éponge à récurer, de la paille de fer etc. Ces produits endommagent la surface.

- De légères salissures peuvent être éliminées avec un chiffon humide et du produit vaisselle.
- En cas de taches tenaces (sauces, soupes etc.), appliquez le produit nettoyant avec un chiffon propre ou une éponge et laissez agir quelques instants. Essuyez la surface avec un chiffon humide et propre puis la sécher en frottant.
- Les dépôts séchés de lait bouillant ou de mets non sucrés qui ont débordé peuvent être ôtés aussi bien à chaud (pas brûlants!) qu'à froid. Cela se fait très simplement avec un grattoir à lame de rasoir qu'on trouve dans le commerce.

- Eliminez les taches de calcaire (taches jaunâtres) avec de petites doses d'un produit destiné à dissoudre le calcaire (tel que vinaigre, jus de citron, détartrant). En cas de taches tenaces, laissez le produit agir un certain temps. Passez ensuite un chiffon propre humide.

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface. De telles taches ne peuvent plus être éliminées par nettoyage.



Comment éliminer soi-même des pannes

Que faire lorsque ...

... lorsque lors de la première mise en service d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes se dégagent

Cause possible	Remède
■ Il s'agit là d'un phénomène normal se manifestant sur tout appareil neuf.	► Bien aérer la pièce. ► Les odeurs disparaissent au bout des premières heures de fonctionnement.

... H et 0 clignote en alternance sur l'affichage correspondant

Cause possible	Remède
■ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	► Enclenchez à nouveau la zone de cuisson selon les besoins.

... H clignote dans l'affichage

Cause possible	Remède
■ La protection anti-surchauffe s'est activée automatiquement.	► Contrôlez si le récipient de cuisson et le mets sont en ordre. ► Laissez refroidir la zone de cuisson. ► Poursuivez la cuisson sur une autre zone de cuisson.

… l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	► Changez le fusible. ► Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	► Appelez le service.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	► Contrôlez l'alimentation électrique.

… un signal acoustique continu retentit et l'appareil est déclenché

Cause possible	Remède
■ Un objet (casserole, plat etc.) a été déposé sur le panneau de commande.	► Retirez l'objet et mettez en service à nouveau l'appareil selon le mode habituel.
■ Aliment répandu sur le panneau de commande.	► Nettoyez l'aliment qui s'est répandu et mettez en service à nouveau l'appareil selon le mode habituel.

… U0 clignote dans l'affichage

Cause possible	Remède
■ L'alimentation électrique a été interrompue.	► Acquittez l'indication en effleurant une touche quelconque.

… l'affichage arrière gauche indique E, l'affichage arrière droit r et les deux affichages avant indiquent un chiffre

Cause possible	Remède
■ Différentes causes peuvent engendrer un message «Er».	► Notez le numéro d'erreur. ► Appelez le service.

Caractéristiques techniques

Raccordement électrique

Raccordement électrique:	400 V 2~ 50 Hz
Fusible:	16 A
Raccordement électrique:	400 V 3~ 50 Hz
Fusible:	10 A

Puissance de raccordement

EDUR 6640 in	6500 W
EDFX 6740 in	7000 W

Dimensions (H × L × P)

EDUR 6640 in	55 × 600 × 545 mm
EDFX 6740 in	55 × 704 × 514 mm

Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récuperation et la réutilisation de ce produit.

Index

A
Adresses du service après-vente ... 34
Affichages 11
Arrêt de sécurité automatique..... 23

B
Brèves instructions..... 36

C
Caractéristique techniques 30
Circuit externe 17
  Enclencher ou déclencher..... 17
Consignes de sécurité
  Avant la première mise en service..... 5
  Si vous avez des enfants 6
  Utilisation 7
  Utilisation conforme à l'usage prévu 6
Contrat de service après-vente 35

D
Déclencher..... 16, 36
Départ rapide automatique 18
Dérangements 27
Description de l'appareil..... 9
Désinstallation..... 31
Durée de fonctionnement 19

E
Eléments d'affichage 11
Eléments de commande..... 11
Elimination 31
Emballage 31
Enclencher 15
Entretien 25

F
Fonctions de sécurité..... 23

G
Garantie..... 35

I
Interruption de courant..... 24

M
Maintenance 25
Minuterie 21
Mise en service..... 5

N
Nettoyage 25

P
Pause de cuisson..... 16
Plaque signalétique..... 34
Points lumineux..... 11
Protection contre la surchauffe..... 23

R
Réglages utilisateur 13

S
Sécurité 31
Sécurité enfants 13
Service après-vente 34
Signal acoustique 14
Structure 10
Surveillance du panneau de commande 24
Symboles 2

T
Touches 11

U
Ustensiles de cuisson 22
Utilisation 15
Déclencher l'appareil 16

Z
Zone de cuisson 12
Déclencher 16
Enclencher 15
Zone de cuisson à deux circuits 12

Service après-vente et garantie

Appeler le service après-vente

Indiquez:

1 le défaut.
2 le code service (sur l'étiquette service, le nombre indiqué après le mot service).

SERVICE

► Ouvrez le meuble encastré inférieur.
  – La plaque signalétique se trouve à un endroit bien visible sur le meuble encastré.

3 votre adresse complète.
4 votre numéro de téléphone.
5 Vous pouvez joindre le service après-vente aux adresses suivantes.

Adresses du service après-vente

Pour la Suisse Romande

Bauknecht SA	Téléphone	Service après-vente	0848 801 001
23, route de Prilly		Pièces de rechange	0848 801 005
1023 Crissier	Fax	Service après-vente	0848 801 003

service@bauknecht.ch

Chère cliente, cher client

Connaissez-vous notre contrat de service après-vente?

Vous pouvez vous assurer durant de nombreuses années contre tous les frais de réparation éventuels contre une modeste cotisation annuelle. Le contrat couvre intégralement les frais de déplacement, de travail et de pièces détachées.

Nous vous donnerons volontiers de plus amples renseignements au numéro de téléphone suivant: **0848 801 001**

Garantie

Nous assurons pour ce produit une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Cette prestations couvre exclusivement les vices de matériaux et de fabrication. Nous déclinons expressément toute responsabilité pour les dommages ou conséquences de dommages provoqués par le non respect des notice d'installation ou du mode d'emploi. Sont exclus de la couverture de cette garantie les appareils ayant été réparés par des tiers ainsi que les dommages provoqués par la faute de l'utilisateur. Les frais de déplacement de main d'oeuvre et de matériel durant l'année de garantie sont entièrement pris à notre charge. Nous ne pouvons pas prendre en considération des demandes pour dommages sortant du cadre explicite de cette garantie. La période de garantie n'est pas renouvelée ni prolongée lors d'une remise en état d'un remplacement. Par ailleurs, les directives de la FEA sont applicables.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité de ce mode d'emploi!

Enclencher l'appareil

- Effleurez la touche ⏻ pendant environ 1 seconde.

Sélectionner une zone de cuisson

- En l'espace de 10 secondes, réglez la puissance de la zone de cuisson souhaitée avec la touche ⊕ ou ⊖.
- Déclenchez éventuellement le circuit externe en effleurant la touche ◎.

Déclencher une zone de cuisson

- Effleurez la touche ⊖ jusqu'à ce que l'affichage indique 0.

Déclencher l'appareil

- Effleurez la touche ⏻.